46e Année. — N° 52. 29 Décembre 1929

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Alcools viniques et alcools d'industrie

Le compte rendu officiel de la réunion tenue le 13 décembre par la Commission interministérielle de la Viticulture, contenait cette phrase un peu obscure :

« En ce qui concerne le prix de rétrocession de l'alcool, après obser-
« vations de MM. Maurice Sarraut et Lauraine, le vœu est adopté
« après adhésion de représentants du Ministère des Finances. »

Renseignement pris, le vœu en question visait le relèvement des droits qui frappent les alcools de rétrocession destinés à la fabrication des mistelles et vins de liqueur, de façon à égaliser les prix des alcools de vin avec ceux des alcools de rétrocession.

Ce vœu, comme l'indiquait le communiqué officiel, a été immédiatement exaucé — ce qui est trop rare — puisque l'*Officiel* du 15 décembre publiait un arrêté du Ministre des Finances, daté du 14, portant à 1.000 francs les 100 degrés, le prix de l'alcool de cession.

Ce n'est pas encore l'interdiction de mêler au vin des alcools d'industrie, mais c'est un grand progrès, puisqu'il fait disparaître le gros intérêt qu'avaient les mistelleurs à utiliser l'alcool le moins cher — fût-il de betterave.

Il faudra veiller à ce que cette égalité soit maintenue, et nous pourrons sans doute alors constater la substitution progressive de l'alcool de vin à l'alcool d'industrie.

Et ce sera un grand bien pour tous les viticulteurs, même pour ceux des Pyrénées-Orientales, qui ont, tout comme leurs camarades de l'Aude, de l'Hérault, du Gard, et de partout, le plus grand intérêt à voir se multiplier les dcbouchés de l'alcool vinique, pour que l'on puisse, sans trop de perte, envoyer à la chaudière tous les vins impropres à la consommation.

La Commission interministérielle a donc fait œuvre utile, — et le Ministre des Finances aussi.

Le projet de loi sur les vins défectueux

Au cours de la séance du 13 décembre, M. Roux, directeur du Service de la Répression des fraudes, a donné lecture des divers articles du projet de loi qui va être présenté par le Ministre de l'Agriculture.

Il y a dans ce projet, de nombreuses innovations, dont certaines peuvent prêter à la critique.

Nos lecteurs auront le loisir d'y réfléchir et nous les prions de nous communiquer leurs impressions (sans trop de longueur).

Nous donnerons les nôtres aussi brièvement que possible, à la suite de chaque article.

Article premier. — Il est interdit d'importer, d'exporter, de vendre, de mettre en vente, de détenir en vue de la vente, pour la consommation, des vins de coupage renfermant moins de 9 degrés d'alcool réel ainsi qu'une acidité fixe insuffisante pour qu'en ajoutant le chiffre de l'acidité au degré d'alcool, la somme de ces deux chiffres soit supérieure à 12,5.

Est considéré comme vin de coupage tout vin résultant du mélange par un commerçant de vins différant entre eux par leur provenance.

Observations. — La fixation à 9 degrés est bien arbitraire ; car, enfin, certains vins de 8 degrés neuf dixièmes, par exemple, peuvent être très supérieurs en qualité à certains autres vins de 9 degrés !

Cet article, très favorable aux vignobles de Coteaux, handicape les vignobles des plaines. N'est-il pas à craindre que cette différence de traitement ne déchaine de violentes querelles entre les uns et les autres ?

Les producteurs de petits vins ne vont-ils pas se trouver forcés ou bien de passer sous les fourches caudines du Commerce, ou de ven-

dre leurs vins, tous leurs vins, soit à la barrique, soit dans des débits ?

Art. II. — Les vins autres que les vins de coupage ne pourront circuler en vue de la vente, être mis en vente ou vendus, que si l'indication du lieu de leur production (localité, commune, ou canton) figure clairement sur les factures et pièces de régie.

Dans les établissements de vente au détail, la même indication devra être portée à la connaissance des acheteurs.

Un arrêté du ministre pourra, sur avis de la Commission Technique permanente, et compte tenu des conditions climatériques de leur production, fixer pour chaque région la composition au-dessous de laquelle les vins provenant des dites régions devront être considérés comme impropres à la consommation.

Les dispositions du présent article ne sont pas applicables aux vins vendus sous appellation d'origine dans les conditions fixées par la loi du 6 mai 1919 modifiée par la loi du 22 juillet 1927.

Observation. — Avant deux ans, *tous* les vignobles français seront délimités, et cet article tombera à plat.

Art. III. — Les vins importés ne pourront circuler en vue de la vente, être mis en vente ou vendus que si l'indication de leur pays d'origine figure clairement sur les factures et pièces de régie.

Observation. — Ces vins pourront-ils circuler quel que soit leur degré ? Ce texte manque de précision.

Art. IV. — Est seul autorisé pour la vente des vins en bouteilles autres que les vins mousseux, l'emploi des bouteilles ayant la capacité du litre, de ses multiples ou sous-multiples, de bouteilles dont le type et la capacité sont fixés par la loi du 13 juin 1866 sur les usages commerciaux, ainsi que de bouteilles du type Saint-Galmier ayant une capacité d'un litre.

Observation. — Très bien, il y a longtemps que nous réclamons cette réforme.

TITRE II

Art. V — Dans les régions où, par application de la loi du 4 août 1929, l'addition du sucre est autorisée pour remédier au défaut de maturité des raisins, le sucrage en première cuvée pourra être remplacé par l'addition à la cuve, avant fermentation, d'eau-de-vie vinique.

La quantité d'eau-de-vie ajoutée ne devra pas être supérieure à celle qui correspond à 2 litres 75 d'alcool par hectolitre de moût et de 125 litres d'alcool par hectare de vigne en production.

Observations. — Autrefois, le vinage était autorisé dans le Midi, et la distillation en franchise a rendu de grands services aux époques de surproduction.

Il sera autorisé dans les pays sucreurs, nous verrons quels résultats cela donnera dans la pratique.

Mais il est incompréhensible que, tolérant le sucrage à la betterave et le vinage, on *exclue* (en n'en parlant pas) l'emploi des moûts concentrés.

Le moût concentré est beaucoup plus voisin du jus extrait des raisins, que l'alcool.

« Et l'alcool n'est-il pas aussi un concentré », bien plus concentré que le moût que l'on emploierait, puisqu'il faut 100 litres de vin à 10 degrés pour produire 10 litres d'alcool.

Il conviendrait aussi de préciser le degré de l'eau-de-vie. Car de l'eau-de-vie vinique, cela peut n'avoir que 40 degrés, les 60 autres litres étant de l'eau : mouillage !

TITRE III

Art. VI.— Est abrogé l'avant-dernier paragraphe de l'article II de la loi du 1er août 1905, modifiés par les lois des 5 août 1908 et 28 juillet 1912.

En conséquence, les agents qualifiés pour rechercher et constater les infractions à la présente loi sont autorisés à opérer des saisies et prélèvements dans les chais appartenant à des personnes non patentées ou occupées par des exploitants non patentés.

Art. VII. — (Pénalités à fixer).

Art. VIII. — Il sera statué par un règlement d'administration publique sur les mesures à prendre pour assurer l'exécution de la présente loi.

Art. IX. — La présente loi est applicable à l'Algérie.

Et maintenant, nous laissons la parole à nos lecteurs.

Un projet très dangereux pour la viticulture

C'est celui qui consisterait à remplacer la taxe sur le chiffre d'affaires par une taxe unique à la production.

Il n'est que temps de lui barrer la route.

Que nos lecteurs y réfléchissent.

L. DEGRULLY.

LE 7120 EN SOLS GRANITIQUES

La reconstitution en sols granitiques légers et secs, s'est très bien effectuée avec les porte-greffes américains et franco-américains.

Cette question est résolue depuis dix ans, à l'entière satisfaction des viticulteurs.

Toutefois, la question des traitements cupriques et au soufre — toujours très coûteux — a poussé les petits viticulteurs à s'orienter vers les hybrides producteurs directs nouveaux, Couderc et Seibel, non foxés.

Aux côtés du — Clinton roi, — dans les vallées Ardéchoises, qui tient bon depuis 40 années, les viticulteurs lui ont associé, les Seibel nos 1, 2, et pas mal d'Alicante Terras.

On rencontre ces hybrides à bonne exposition, jusqu'à 500 mètres d'altitude permettant aux demi-montagnards producteurs de lait, d'avoir à bon compte leur provision de vin.

Depuis quelques années, nous avons cultivé, avec quelques voisins le 7120 de Couderc, qui nous avaient frappés : par sa vigueur, sa résistance à toutes les maladies, et sa bonne production.

Son obtenteur, le maître Couderc l'avait déconseillé en pays froids, sa maturité dépassant disait-il la troisième époque classique !

Nos essais en Savoie et en Ardèche n'ont pas confirmé les conclusions précitées.

En Savoie, en bons sols, et greffé, on trouve le 7120, en sols calcaires ou non, murissant ses fruits avant le 15 octobre, jusqu'à la cote 344, à l'exposition sud. Dans les bonnes années chaudes, le vin atteint 8°. Dans les sols riches, profonds et frais des vallées, il peut être cultivé franc de pied.

En Ardèche, dans la vallée de l'Eyrieux, le 7120 greffé sur 3309 et Rupestris Monticola, monte à 400 mètres au Midi, et mûrit très bien ses fruits en plein nord à 350 mètres d'altitude.

Dans nos petits terrains qui se dessèchent terriblement de juin à septembre, il est très vigoureux, indemne de maladies — même en arrière-saison — et cochylis et eudémis semblent avoir pour lui un royal mépris ! Toute l'année, sa belle végétation qu'il poursuit jusqu'au 25 novembre, permet de le reconnaître de loin parmi tous les autres cépages. Le 7120 donne des récoltes très régulières, lorsqu'il est soumis aux tailles Guyot ou Sylvoz. Cette année, à 300 mètres à l'exposition nord, il était mûr au 15 octobre. Dans le but d'éprouver sa résistance à la pourriture, nous avons conservé quelques souches témoins, jusqu'au 22 novembre, époque où nous avons constaté quelques rares grains atteints par le botrytis et le blettissement à peu près complet des grappes. Le pesage nous a donné 2 kilos par souche et 9° d'alcool.

Comme production, il faut compter avec ce raisin pulpeux 165 ou 170 kilos de raisins pour obtenir 1 hectolitre de vin, avec des vendanges de courant novembre.

Le vin, qui fut sulfité à 6 grammes par hectolitre, présente actuellement, trois semaines après soutirage, les caractéristiques suivantes :

— Vin très limpide ;
— Peu coloré (genre Beaujolais) ;
— Franc de goût ;
— Fruité et très agréable à déguster.

Ce vin est très nettement supérieur aux Seibel 1 et 2, Alicante Terras et au Clinton. Toutefois ce dernier cépage qui donne en treillage 100 à 120 hl. à l'hectare, avec vin de 10°5 à 11° (1929), conserve tout son prestige de résistance aux cryptogames, au phylloxéra, d'une part, comme au point de vue financier, d'autre part. Le vin proprement fait avec sulfitage et cuvage de 6 jours est toujours assuré d'une vente rémunératrice en montagne. Les dernières ventes se sont effectuées, comme pour le vin de vinifera, à raison de 135 à 150 francs l'hectolitre, en cave du producteur, transport et régie à la charge de l'acheteur.

Ajoutons enfin que Seibel et 7120 greffés, ne sont pas incommodés par les cultures intercalaires d'arbres fruitiers.

Arthur Cadoret,
Ingénieur Agricole,
Station Centrale de réalisations zootechniques
et de l'Economie rurale,
Saint-Sauveur-de-Montagut (Ardèche).

SUR LE GLAÇAGE DES TERRES PAR LES SYLVINITES

Si dans les terres légères, les terres calcaires et d'une manière générale les terres perméables, l'emploi des sylvinites ne présente aucune difficulté, et donne toujours des résultats marqués, il n'en est pas régulièrement de même dans les terres argileuses, les terres fortes, les terres peu profondes à sous-sol imperméable et les terres manquant de chaux.

Ces terres argileuses, fortes, imperméables et manquant de chaux formant une notable partie des sols de notre région, il importe de renseigner les agriculteurs sur les conditions d'application des sels de potasse dans ces sols spéciaux, pour éviter le glaçage des terres observé avec les applications de sylvinites.

D'une manière générale *dans toutes les terres fortes, collant à la charrue dans les terres peu profondes à sous-sol imperméable ou manquant de chaux*, il faut éviter l'emploi des sylvinites riches et encore plus des sylvinites ordinaires.

La coagulation de l'argile du sol qui provoque le glaçage est le fait non pas de la potasse, mais des sels de soude mélangés aux sels de potasse dans les sylvinites qui ne sont des sels bruts broyés. Dans le chlorure de potassium on a concentré les sels de potasse et éliminé les sels de soude, faisant ainsi disparaître les causes du glaçage.

Donc, dans toutes les terres fortes et collantes et imperméables ou manquant de chaux *faites vos apports de potasse, avec des applications de chlorure de potassium ou de sulfate de potasse ; — vos terres ne glaceront plus.*

A. Rigaudie,
Ingénieur agricole.

AU SUJET DE L'ADAPTATION DE L'ABRICOTIER

On s'est beaucoup occupé de l'abricotier dans ces dernières années, principalement des maladies et accidents auxquels cet arbre est exposé.

En ce qui concerne les maladies bien déterminées, telles que la *cloque*, le *coryneum* et le *monilia*, la question peut être considérée comme résolue et M. P. H. Joessel, chef de travaux à la Station agronomique d'Avignon, a indiqué récemment dans le *Progrès* (1) les moyens de lutte contre ces parasites qui sont d'ailleurs relativement peu coûteux et très efficaces. Nous croyons devoir les reproduire ci après :

Comme pour toutes les maladies cryptogamiques, en général, il faut traiter préventivement. Contre la cloque, on traite à la bouillie bordelaise l'arbre entier à la fin de l'hiver et dans tous les cas une quinzaine au moins avant le début de la floraison. Pour prévenir le coryneum, qui souvent fait tomber de bonne heure les fruits, il faut traiter également l'ensemble de l'arbre avec une bouillie bordelaise assez concentrée qui renferme au moins 4 ou 5 kil. de sulfate de cuivre par hectolitre et celà fin novembre au plus tard. Quant au monilia, il nécessite, en plus du traitement indiqué contre la cloque avant le départ de la végétation, une deuxième application de bouillie bordelaise légèrement alcaline à 2 o/o de sulfate de cuivre, quelques jours après la première, mais avant la floraison.

Mais l'affection la plus grave à laquelle est exposée l'abricotier, et qui a fait l'objet de nombreuses recherches, est le dépérissement subit et complet de l'arbre que l'on désigne souvent sous le nom d'*apoplexie*.

On n'est pas complètement fixé sur la véritable cause de la maladie, les uns l'attribuent à un parasite végétal, les autres à un parasite du règne animal. M. Paillot, Directeur de la Station entomologique de St-Genis-Laval, pense que le coupable pourrait bien être un insecte vivant dans le bois : le *Xyleborus Saxeseni*, mais cet insecte, que l'on trouve il est vrai dans les troncs des arbres dépérissants, est-il bien la cause de la maladie ou bien ne s'établit-il dans les arbres que lorsqu'ils sont malades ? La question est encore en suspens. M. Joessel, dans son étude sur les maladies du pêcher et de l'abricotier, a indiqué les raisons qui lui faisaient admettre l'influence possible d'un champignon appartenant au genre *Verticillium*, mais il n'a pas été non plus très affirmatif.

Par contre beaucoup d'arboriculteurs, parmi lesquels notre ami Déaux, le distingué professeur de l'Ecole d'Ecully, attribuent surtout la mortalité des arbres à la nature du milieu dans lequel ils sont cultivés. « On remarque surtout, écrit-il, dans la *Gazette Agricole* du 6 février 1926, que l'affection se manifeste en sols constitués d'éléments fins qui se tassent facilement. Dans ces milieux, les racines fonctionnent mal ; une partie d'entre elles, celles qui sont les plus profondes, sont asphyxiées, les saines en plus petit nombre, sont incapables de répondre à la demande de la partie aérienne. Si, à une végétation défectueuse, vient s'ajouter un manque de chaleur ou une trop grande humidité, on aura une alimentation anormale de l'arbre se traduisant par un aoûtement incomplet du bois, sans aucune réserve. Les parties ligneuses mal constituées, ne résistent plus, elles se détériorent. La circu-

(1) Nos des 7 et 14 Octobre 1928.

lation de la sève est interceptée sur certains points; d'où dépérissement avec mortalité ».

Les observations que j'ai faites en Gresivaudan corroborent bien les appréciations de M. Déaux et montrent l'influence prépondérante de la perméabilité du sol et de la nécessité pour les racines de l'abricotier, de se trouver dans un milieu qui leur permet de s'étendre pour fonctionner normalement. L'abricotier n'est même pas sensible à l'humidité du sous-sol si on a eu soin de le greffer sur prunier, ainsi que le montrent les résultats qu'il donne dans des terrains d'alluvion de l'Isère dont les eaux provenant de l'infiltration de la rivière se trouvent à peu de profondeur pendant la plus grande partie de l'année. Il existe dans ces milieux des plantations d'abricotiers qui sont réellement très belles.

Dans un tènement situé à quelques kilomètres en aval de Grenoble, que je visitais récemment, on avait planté en tête de chaque ligne de ceps d'un treillage de vigne une vingtaine d'abricotiers, il y a environ une cinquantaine d'années.

Ces arbres se sont dévloppés admirablement et ont duré au minimum 40 ans; il en existe encore quelques-uns très vigoureux et donnant une abondante production. J'en ai mesuré un qui a 1 m. 45 de tour avec des branches qui s'élèvent à plus de 10 mètres au-dessus du sol. Il recouvre une surface de 55 mètres carrés environ. Il est vrai qu'il n'a pas été gêné par ses voisins, puisque les arbres, en fait, avaient été plantés en une seule ligne à 10 mètres les uns des autres. Sa végétation est bien équilibrée et en 1928 il a donné plus de 400 kg. d'abricots qui ont été vendus 7 fr. le kilog, d'après les renseignements qui nous ont été donnés. Ajoutons que malgré ses 50 ans bien sonnés cet abricotier — le plus beau que j'ai jamais vu — se porte encore très bien et ne présente pas la moins trace de dépérissement.

A la vérité la plupart de ses contemporains ont commencé à péricliter vers 40 ans et ont dû être remplacés peu à peu par d'autres pieds de la même espèce qui, d'ailleurs, marchent sur la trace de leurs ancêtres.

Tous ces arbres avaient été bien conduits dans leur jeune âge, la forme adoptée peut être rattachée au gobelet sur un tronc de 2 mètres de hauteur environ et, comme taille, on s'était contenté d'enlever les gourmands et d'équilibrer tant bien que mal la végétation des différentes parties de l'arbre. A remarquer qu'ils n'ont jamais reçu un traitement cuprique ou autre et qu'ils n'ont pas reçu de fumure spéciale, se contentant de celle que recevait le terrain occupé par la vigne et les plantes intercalaires. La variété cultivée est le Luizet, appelé Poumain dans le pays. Il a été greffé sur prunier.

Il y a d'autres plantations très belles dans le même milieu et les arbres en général se font vieux sans présenter les caractères des abricotiers atteints d'apoplexie dans la vallée du Rhône.

Sans vouloir le moins du monde soutenir que les dépérissements réellement foudroyants constatés en maints endroits dans ces dernières années, sont la conséquence d'une mauvaise adaptation du porte-greffe, nous ne pouvons moins faire d'admettre que le milieu a une influence considérable sur la robusticité et la longévité de cette espèce qui, comme l'indique M. Déaux, exige un sol permettant à ses racines de s'étendre et de fonctionner normalement.

A côté des plantations dans des sols d'alluvion de l'Isère dans la même région, il en existe d'autres sur les coteaux voisins situés au sud du Néron

et qui donnent satisfaction, mais dont les arbres n'atteignent pas les dimensions que l'on pourrait qualifier de colossales de ceux des bords de l'Isère. Les terrains de coteaux sont, en général, moins profonds, ils contienent, en général, une forte proportion de calcaire, mais ils sont toujours perméables, ce qui paraît être le caractère indispensable pour assurer le développement normal de l'abricotier. Les cas de dépérissement subit sont très rares et n'ont jamais présenté un caractère vraiment inquiétant.

Ce n'est pas cependant que la récolte soit toujours abondante dans la région que nous considérons et qu'on y obtienne régulièrement des rendements comparables à celui que nous avons indiqué plus haut Au contraire, la fructification est toujours un peu chanceuse par suite des conditions climatériques assez souvent peu favorables. Comme tout le monde le sait, l'abricotier est exposé plus que tout autre à la coulure déterminée par les gelées printanières et à d'autres accidents; je connais un propriétaire, qui après avoir constitué un verger d'abricotiers qui d'ailleurs avaient très bien réussi, les a arraché en pleine vigueur n'obtenant à peine qu'une récolte tous les quatre ou cinq ans.

C'est qu'il y a non seulement les gelées qui se produisent au moment de l'épanouissement des fleurs et qui les font couler, mais il y a surtout les abaissements de température qui ont lieu après la floraison lorsque les fruits sont formés et qui souvent les détruisent à peu près complètement.

Il nous a été donné de faire des ob.ervations et de recueillir des renseignements fort intéressants concernant la destruction des abricots nouvellement formés, qui se traduisent souvent par la perte totale de la récolte. Nos observations ont porté sur ce qui se passe dans les environs de Grenoble, soit sur les coteaux, soit dans les parties basses avoisinant l'Isère.

Mais au sujet de la perte des abricots nouvellement formées intervient l'exposition du sol dans lequel sont plantés les abricotiers, qui est un facteur d'une grande importance, ainsi que nous allons le voir.

Deux mots d'abord sur le relief et l'exposition du sol des milieux que nous envisageons en ce moment et qui sont situés sur la rive droite de l'Isère, en amont et en aval de Grenoble, et qui forment la pointe Sud du massif de la Grande Chartreuse très resserrée. Cette pointe se termine à Grenoble et est occupée par des rochers à pic dominés par les forts Rabot et de la Bastille. Elle se prolonge au nord par les escarpements des monts Ialla et Rachais, le tout formant une colline très relevée dans la direction générale Nord-Sud, avec des pentes très fortes. A la base coule l'Isère qui fait un coude très accentué à Grenoble.

Il résulte de cette configuration, que l'on se trouve en présence de deux coteaux, l'un en amont de Grenoble S.-E., et l'autre en aval S.-O.

Le coteau exposé au Sud-Est est très chaud, et la vigne en particulier y mûrit de très bonne heure, on peut y cultiver facilement des cépages très tardifs comme la Clairette, qui donne d'ailleurs un excellent vin.

Le coteau opposé, en raison de son exposition au Sud-Ouest, et par suite des vents du Nord qui y soufflent souvent est moins chaud. Il présente une particularité sur laquelle nous reviendrons plus loin, c'est que la surface étant protégée par la colline N.-S. reçoit bien plus tard les premiers rayons solaires que la face S.-E. Cette différence est encore accentuée par la pente générale des coteaux qui est. assez raide et se termine en haut sur la ligne de séparation formée par des rochers encore plus pentueux.

D'après beaucoup d'arboriculteurs même très compétents, qui ont écrit

que l'abricotier demandait à être placé dans des expositions chaudes, il semblerait que les coteaux S.-E. les mieux exposés et qui sont dardés par les rayons solaires bien avant ceux du coteau opposé, conviennent mieux aux arbres fruitiers et en particulier à l'abricotier que le coteau S.-O. Il n'en est rien et le propriétaire que je citais plus haut qui avait été amené à arracher ses abricotiers très beaux comme végétation et ne donnant pas une bonne récolte une année sur quatre, avait précisément son verger sur un des points les mieux situés du coteau S.-E.

Par contre, l'abricotier merveilleux de plus de 50 ans qui a donné 400 kgs. en 1928, et qui d'ailleurs, tout en étant éprouvé quelquefois par les intempéries du printemps, mais qui néanmoins a une production assez régulière est en bas du coteau S.-O.

Nous devons faire remarquer que les insuccès à l'exposition S.-E. se rapportent surtout à l'abricotier et que le pêcher et surtout le prunier et le cerisier au contraire réussissent très bien sur ces coteaux.

Comment expliquer l'insuccès presque complet de l'abricotier dans les coteaux exposés au Sud-Est et sa réussite dans ceux du Sud-Ouest qui, à première vue, paraîtraient au contraire moins favorables que les premiers, étant moins bien exposés?

Voici l'explication qui me paraît la plus vraisemblable :

L'absence de récolte sur les abricotiers à l'exposition S.-E., ne tient pas à la coulure résultant de la non fécondation des fleurs, mais bien au dessèchement des jeunes fruits nouvellement formés, à un moment ou leur intérieur est encore à l'état liquide. Ce n'est pas le froid qui provoque cet accident, mais la transition trop brusque entre la basse température de la nuit et le moment où les premiers rayons solaires viennent darder les abricots nouvellement formés. A l'époque où se produit cet accident, il fait encore très froid la nuit, par suite de la neige qui recouvre la chaîne de Belledonne, se trouvant bien en face des coteaux S.-E., en amont de Grenoble, au moment où le soleil se lève, il y a une élévation subite de la température qui dessèche les fruits.

Sur les coteaux S.-O., en aval de Grenoble, et même dans les parties de la plaine qui les avoisine, par suite de leur exposition générale au Sud-Ouest, l'abaissement général pendent, la nuit est le même, mais les rayons solaires n'arrivent sur les arbres qu'une, deux ou même trois heures après ; pendant ce temps l'atmosphère générale a eu le temps de se réchauffer et lorsque les abricots sont frappés par le soleil, le degré de température des fruits est bien plus élevé, ce qui contribue à réduire la différence de température entre celle de la nuit et celle du moment où les rayons solaires arrivent sur les abricots.

Ce qui confirme cette explication, c'est que des abricotiers placés à l'Ouest de maisons situées dans les coteaux de la zone S.-E. sont bien moins exposés à cet accident que ceux qui sont en plein champ. Ils se trouvent en effet au point de vue de la transition entre la température de la nuit et celle du moment où les fruits reçoivent directement l'influence solaire, dans les mêmes conditions que les arbres situés dans la zone S.-O. On a même remarqué une différence au point de vue de l'accessibilité à cet accident sur les coteaux S.-E., suivant l'altitude où sont placés les abricotiers. Ceux du sommet du coteau qui reçoivent le soleil plus tôt que ceux de la base sont plus éprouvés parce que sans doute la transition est d'autant plus brusque que le soleil darde plus tôt les fruits.

Nous devons faire remarquer toutefois que ce sont surtout les régions relativement voisines des hautes montagnes recouvertes au moment où les fruits viennent de se former d'une forte couche de neige comme la vallée du Grésivaudan, que l'accident dû vraisemblablement à la transition brusque de température le matin, est très fréquent. Dans les milieux éloignés suffisamment des grandes masses de neiges à la fin de l'hiver, comme le sont, les rives du Rhône, à partir de Lyon, l'abricotier peut être placé à toute exposition et même en plaine.

En résumé, la question d'adaptation au sol et au climat joue un grand rôle dans la réussite de l'abricotier. Sans vouloir prétendre que l'apoplexie de cet arbre qui a fait l'objet de nombreuses études dans ces dernières années et qui inquiète à juste titre bien des producteurs est due à un défaut d'adaptation, nous estimons néanmoins que l'abricotier sera d'autant moins exposé à un dépérissement subit, qu'il sera placé dans un milieu favorable à son développement normal.

En ce qui concerne particulièrement l'exposition, elle présente une très grande importance dans les régions ou par suite de voisinage de montagnes élevées recouvertes de neige pendant longtemps, au printemps, la température est très basse la nuit. Il faut éviter dans ces régions de placer l'abricotier dans les milieux recevant le matin de très bonne heure les premiers rayons solaires.

L. Rougier,
Directeur honoraire des Services agricoles
de l'Isère.

A LA SOCIÉTÉ VIGNERONNE DE L'YONNE

Lors de la récente assemblée générale, la Société a signalé que le Jury du Concours général agricole était par trop parisien. Elle proposera une liste de jurés à l'agrément du ministre de l'agriculture.

Voilà qui est fort bien, mais qui paiera le voyage des jurés? s'ils viennent des pays d'origine, comment les dégustateurs des pays de consommation pourront-ils connaître ces crus ? Le vin n'est pas fait pour être apprécié dans son pays d'origine, mais dans les autres.

Le Président des syndicats viticoles bourguignons a informé la Société que la question des appellations d'origine constituait un véritable cauchemar !

Supposant que tous les vins de l'Yonne seront admis au titre de Bourgogne, il fut discuté si on devait admettre le nom de la commune.

On ne voit guère comment en empêcher ! Pour aucun produit, aucune loi ne peut empêcher l'appellation d'origine.

Finalement le Président a conseillé de s'entendre : « Au lieu d'échanger du papier timbré entre associations, discutons le verre en mains, ça vaut mieux ! ».

Pierre Larue.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Syndicat des Agriculteurs de la Vienne. — Le Syndicat des Agriculteurs de la Vienne ouvre un concours entre les fabricants et négociants pour la fourniture des engrais et autres matières utiles à l'agriculture, qui lui seront nécessaires pendant le premier semestre 1930.

Les maisons qui désireraient faire des offres peuvent adresser une demande au Directeur M. Blanchard, Maison de l'Agriculture, Poitiers, et les pièces nécessaires leur seront envoyées par retour du courrier.

Les soumissions devront être arrivées au siège du Syndicat, avant le 3 janvier, dernier délai.

Ajoutons que le Syndicat des Agriculteurs de la Vienne compte actuellement plus de 14.000 membres et que les fournitures qui lui ont été faites pendant les deux derniers semestres s'élèvent à environ 32.500.000 kilos représentant une valeur de plus de 13.500.000 francs.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — Quelques demandes en réassortiment ont donné un peu d'animation aux affaires, pendant le cours de la dernière huitaine. Les prix pratiqués sont restés sans changements appréciables. On a payé des vins rouges du Midi 8° de 145 à 148 fr., des 9° de 155 à 160 fr. Des Algéries rouges 11° ont été offerts de 205 à 215, des 12° autour de 220 fr. Des Espagne, rouges également, ont vu les prix de 225 fr. pour les 12°. En vins blancs, on a offert des Touraine 9° à 130 fr. l'hecto. Tous ces prix pour l'hacto nu, et sur gares ou quais de Paris. Il est arrivé des vins de Grèce à Rouen, mais il s'agissait de livraisons sur ordres antérieurs, de sorte que ces vins n'étaient pas à la vente.

Ainsi qu'on peut le voir dans le tableau publié ci-contre, la consommation du vin dans Paris et le reste de la Seine, s'est chiffrée par 856.712 hectolitres en novembre dernier, contre 839.094 en octobre. Pour les deux premiers mois de la campagne, cette consommation a été de 1.695.806 hectolitres au lieu 1.523.405 seulement pendant la même période de la précédente campagne. Le stock commercial est resté à peu près le même ces deux derniers mois : 2.262.435 hectos à fin novembre, et 2.244.036 à fin octobre.

Les demandes de la clientèle sont toujours peu importantes chacune. Un certain nombre de détaillants vendraient des vins d'Algérie, obtenus dans des conditions leur permettant de soutenir leur concurrence qu'ils se font l'un à l'autre.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle:*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 16 déc.	Cours du 23 décembre
8°....................			
8 à 9°................		Aramon 9,50 à 10	9,50 à 10,50
9 à 10°...............	126 à 205	Montagne 10,50 à 12	10,50 à 12
11°...................			
11 à			
Rosé, Paillet, gris. .		10,50	10,50
Blanc Bourret........			

HÉRAULT. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 17 déc.	Cours du 24 décembre
8°	140 à 155		
9°			
10°		8°5 à 11· 85 à 105	85 à 105 l'hecto.
11°	»	95 à 120	95 à 120
Rosé			
Blanc de blanc			

Sète. — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 18 décembre 1929.

Vins, rouges courant de 8°5 à 10 **degrés**, de 85 **à** 105 l'hecto ; **supér.** 95 **à** 120 ; **blanc,** 9 **à** 10°, »«,»» **à** ««,«» **nu pris à la propriété, tous, autres frais en sus.**

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 12,00 à 13,50 rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 13,50 à 15,00 ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, »«,«» à »» fr. l'hecto ; **Espagne, rouge** 10 **à** 11·, 12 **francs à** 13,50 ; **11°5 à 12°, «« à ««; rosé, «« à ««,»«; supér, 10·, 13,50 à 15,00 ; 11°5 à 12, à ««; blanc et rouge 14°5 à 15°, ««« à »»». Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète plein fait fûts acheteurs comptant net.**

Béziers – *(Chambre de Commerce)*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 13 déc.	Cours du 20 décembre
8°	17,25 à 18,00		
9°		9,50 à 12,00	10,00 à 12,00
10°	le degré		
11°			
Vins rosés 8°	16,25 à 18		10 à 11,50
Vins blancs	16,75 à 18		

Cote de la Chambre d'agriculture de Béziers. — Vins rouges de 10,50 à 12 fr. le degré hectolitre.

Observations. — Affaires plus actives.

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 22décem. **1929 : Vins rouges, de** 10,50 **à** 12 **fr.** C0 **le degré.**

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 15 au 21 décembre 1929:
Récolte 1929. **— Vins rouges,** 10,00 **à** 11,50 **le degré ; bourrets et picpouls, «« à** 12 **fr. ; clairettes, «‹« à «» fr. ; rosés, 10 à 12,«».**

Carcassonne.— Semaine du 15 au 21 décembre **1929 :**
Vins rouges, 10,00 **à** 12,00 **le degré.**

Narbonne. — Chambre Départementale d'Agriculture de l'Aude. Commission des cours :

Vins rouges, de 7 à 11 degrés : de 11 fr. 50 à 12 francs le degré ; vins rouges supérieurs, 11 degrés et au-dessus : de 12 fr. 25 à 13 francs le degré.

Observations. — Plus grande activité dans les affaires.

Chambre de commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours. Cours moyens pratiqués du 12 au 19 décembre.

Vins du Narbonnais : de 10 à 11 fr. 50 le degré.

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tout frais en sus, suivant qualité, situation et conditions.

Alcools : pas d'affaires.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Récolte 1928 :

Minervois, de 9 à 13 degré, de 11 fr. 00 à 12 fr. 00
Corbières, de 10 à 13 degrés, de 11 fr. 00 à 12 fr. 00

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 14 déc.	Cours du 21 décembre
8°		»	
9°	16,50	10,00	10,00
10°	à	à	à
11°	17,00	11,00	11,00
11 à 13°			
12°			

Perpignan. — Cours des vins du 21 décembre. — Cote officielle de la Chambre d'Agriculture, vins rouges, 10 fr. 50 à 11 fr. 50 le degré. La hausse persiste. Alcools, pas de vente signalee.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Marché du 18 décembre 1929. — Région, rouge 9 à 10· 10,00 à 11,50 ; blanc, »« à »»,»«; rosé, «» à »» l'hecto-degré, suivant qualité.

VAUCLUSE. — **Avignon.** — Voici les prix pratiqués dans la région : Vins rouges de bonne qualité courante, 10 à 12 fr.; supérieurs, 12 fr. 50 à 13 fr. Rosés, 11 à 12 fr. Le tout à l'hecto-degré, selon mérite et conditions d'enlèvement.

A Châteauneuf-du-Pape, on constate un bon courant de demandes en vins de 1928 pour la bouteille. Par contre, les 1929 restent délaissés jusqu'ici.

VAR. — **Draguignan.** — Pour l'instant, les cours se maintiennent aux environs de 10 fr. à 10 fr. 50 pour les prix de base. Les beaux vins alcooliques et hauts en couleur, se paient à des taux plus élevés.

GIRONDE. — **Blanquefort.** — On a signalé quelques ventes notables entre autres celles des blancs 1928 des Châteaux Latresne et Tanesse et des rouges 1929 du domaine de Beau Rivage. Par ailleurs, quelques lots de vins blancs se sont vendus autour de 100 fr. le degré-tonneau. Pour le reste, c'est le calme.

SAÔNE-ET-LOIRE. — **Chalon-sur-Saône.** — Pendant la semaine écoulée, il s'est traité des parties assez importante en vins, en vins rouges 1929 de la côte chalonnaise, entre 300 et 325 francs, suivant qualité, la pièce nue de 228 litres.

On a enregistré les offres en vins de côte chalonnaise. Des vins rouges 1928 et de 1929 ont été proposés à 350 francs, la pièce nue de 228 litres.

LOIRET. — **Orléans.** — Vin rouge du pays Gris-Meunier, 400 à 470 fr. Vin blanc de Sologne, la pièce, nu, 300 à 350 fr. Vin blanc de Blois, 260 à 320 fr. les 228 litres.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 14 décembre 1929.

Vin rouge, 1er choix, 10,25 à 11,50 ; 2e choix, 9,50 à 10,00 ; 3e choix, 8,00 à 9,00 le degré.

Oran. — Du 14 décembre 1929 :

Vin rouge : 7,50 à 8 fr. 00

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, «»» à »«» fr. ; eaux-de-vie de marc 86°, «»« à ««« fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, »»«» à ««» pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, »«» à ««« ; de marc à 52°, pas d'affaires ; francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86°, 750 à 760 ; 3/6 marc, 86°, ««» à «»« ; eau de-vie de marc, 410 à «»» fr.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce* — 23 décembre 1929

	courant	janvier	mars-avril
Blé	139,25 P.	141 50 P.	145-144,75 P.
Seigle	85 N.	85,50 N.	90 N.
Avoine noire	......	....	......
Avoine	84,50 P.	86,50 P.	90,75 P.

New York. — 20 décembre :

	Prix par bush en d. et cts	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k ou baisse
Blés roux d'hiver.	138 3/4	122.34	131.32	- 0.61
Juillet...................	..., ./.	.....	......	....
Septembre...............	.... ./.	.....	......	....
Décembre................	138 3/4	98.85	131.32	— 0.60
Maïs disp	123 7/8	88.80	111.	— 0.02

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible ««» »/« c. le bushel («« fr. «» les 100 kil. bigarré durum ««« «/» cents («»« fr. «»).

Alger. — 14 décembre 1929.

Blé tendre colon 1er choix, 154 à 145 fr.
Blé tendre colon 2e choix, 135 à 136 fr.
Blé dur colon, 162 à 163 fr.
Orge colon, 82 à 83 fr.
Avoine d'Algérie, 82 à 83 fr.

GRAINES FOURRAGÈRES

Beaumont-sur-Sarthe (Sarthe) — Trèfle violet 450 à 500 fr.; luzerne de pays 500 à 600 fr. les 100 kilos.

Lavaur (Tarn). — Trèfle violet 500 à 600 fr.; luzerne de pays 500 à 600 fr. vesces de printemps 225 fr. les 100 kilos.

Nimes (Gard). — Luzerne de pays 500 à 550 fr.; luzerne de Provence 600 à 625 fr.; sainfoin 260 fr.; vesces de printemps 200 fr.; vesces d'hiver 220 fr. les 100 kilos.

DIVERS

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 117 à 127 ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 123,50 à 133,50 ; sulfate potasse 48/52, 120 à 130 fr. ; chlorure potassium 48/52, 88 à 95 fr.; sylvinite riche 20/22, 30 à 35,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 335 à 345 fr ; sulfate cuivre neige, 340 à 350 fr.; superphosphate minéral 14, 32 à 34 fr. ; sulfate de fer, 34 à 38 fr. logé gare de Sète.

Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 15 au samedi 21 décembre 1929

	Température				Pluie	
	1929		1928		1929	1928
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.
	Angers					
Dimanche .	11,2	3.5	»	»	4.7	»
Lundi	14.2	4.9	»	«	1.8	»
Mardi	10.3	6.2	2	1	0.7	»
Mercredi ..	14.4	9.0	7	3	0.7	«
Jeudi.......	13 0	10.5	3	2	0.6	0.1
Vendredi ...	11.2	5.8	5	4	»	»
Samedi.....	13.0	9.0	2	1	0.3	«
Total....					169.8	152.7
	Angoulème					
Dimanche ..	12.4	4.0	»	2	3.5	«
Lundi	11.3	4.2	4	1	»	«
Mardi	12.0	7.6	»	8	14.3	5
Mercredi....	13.0	7.4	«	5	trac.	3
Jeudi......	13.8	11.6	»	5	3.4	»
Vendredi ...	11.0	2.8	»	5	«	»
Samedi......	9.0	4.1	»	5	trac.	«
Total,...					268.6	283.5
	Clermont-Ferrand					
Dimanche ..	13.0	1.2	7	5	«	»
Lundi	13.4	4.2	3	3	«	»
Mardi	10.0	7.9	«	1	»	10
Mercredi....	13.9	1.2	6	3	«	1.9
Jeudi.......	17.0	»	7	3	trac.	2
Vendredi ...	14.5	0.7	4	2	»	2
Samedi.....	15.8	–1.3	5	3	«	3
Total...					142.2	329.1
	Bordeaux					
Dimanche...	13.1	3.7	5	3	6.2	»
Lundi	14.0	8.4	6	1	»	«
Mardi	13.0	9.6	8	4	5 0	10
Mercredi....	13.6	7.2	6	5	5.8	1.9
Jeudi.......	15.8	12.4	9	11	4.2	2
Vendredi ...	7.7	2.3	6	3	»	2
Samedi.....	7.8	4.7	11	6	»	2
Total....					280.5	329.1
	Toulouse					
Dimanche...	14.2	0.4	5	4	«	»
Lundi	14.7	5.0	5	5	»	»
Mardi	11.9	4.8	7	4	1.5	1
Mercredi ...	15.2	6.0	6	4	trac.	0.2
Jeudi.......	14.9	11.8	9	5	0.8	1
Vendredi ...	8 8	5.4	7	4	«	»
Samedi.. ..	5.6	2.3	7	6	«	8
Total. ..					143.9	219.2
	Perpignan					
Dimanche...	14.2	8.0	11	8	»	«
Lundi......	15.1	5.8	8	8	«	8
Mardi.......	15.0	5.6	11	7	trac.	«
Mercredi....	16.8	5.8	9	8	»	»
Jeudi	21.0	13.0	14	5	«	»
Vendredi....	19.8	11.9	9	7	«	»
Samedi	19.7	6.8	1	7	«	0.4
Total ..					169 0	84.7

	Température				Pluie	
	1929		1928		1929	1928
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Mourmelon					
Dimanche	9.2	2.6	5	3	1.8	»
Lundi	9.4	2.2	2	3	1.8	«
Mardi	8 0	3.2	1	1	2.7	0 2
Mercredi	13.4	3.8	2	1	5 2	0.7
Jeudi	12.5	9.4	2	2	1.9	«
Vendredi	9.8	5 2	2	1	»	0.2
Samedi	10.0	5.4	2	4	1.7	0.2
Total					183.2	402.0
	Dijon					
Dimanche	7.8	1.0	5	3	0.4	»
Lundi	8.3	2.0	4	1	trac.	»
Mardi	9.0	5.0	5	1	6.5	«
Mercredi	11.0	2.0	«	»	5.9	«
Jeudi	13.2	5.8	3	2	6.0	«
Vendredi	4.0	6.1	»	«	0.8	»
Samedi	8.3	–1.2	1	«	«	«
Total					223.2	60.
	Lyon					
Dimanche	11.2	0.5	3	3	»	81
Lundi	11.7	1.8	2	2	4.3	0.4
Mardi	9.6	7.9	8	8	trac.	1
Mercredi	10.4	2.0	4	3	2.6	2
Jeudi	14.4	8.0	4	8	trac.	0.2
Vendredi	12.2	3.8	4	3	«	»
Samedi	15.8	–3.0	4	3	»	»
Total					174.4	156.8
	Marseille					
Dimanche	12.2	6.0	12	10	trac.	20
Lundi	12 9	1.6	10	10	»	15
Mardi	13.9	5.6	12	6	«	«
Mercredi	12.5	2.5	10	7		4
Jeudi	16.1	4.1	8	5	«	»
Vendredi	13.8	6.8	8	6	»	»
Samedi	15.5	1.0	8	6	»	«
Total					103.9	280.1
	Montpellier					
Dimanche	21.0	3.3	8.2	6.1	0.2	7.7
Lundi	19.0	4.5	10.9	5.3	»	3.5
Mardi	12.9	4.8	9.1	3.0	»	»
Mercredi	10.1	2.9	11 3	3.2	«	»
Jeudi	5.0	–2.6	9.5	1.3	»	»
Vendredi	6.9	–4.9	7.9	0.2	«	0.3
Samedi	8.5	–5.3	8.5	0.9	31.3	»
Total					212.6	251.2
	Alger					
Dimanche	19.1	11.5	16.4	3.5	»	«
Lundi	17.8	10.6	17.0	8.4	»	»
Mardi	17.7	4.9	17.0	4.0	«	«
Mercredi	17.8	5.0	16.9	6.1	»	»
Jeudi	18.0	5.0	17.2	4.1	»	»
Vendredi	18.3	5.5	18.2	2.9	«	«
Samedi	20.2	4.1	17.6	4.5	«	«
Total					131.4	101.6

Observations. — Hiver.

Les observations d'Alger sont retardées de huit jours

TABLE ANALYTIQUE DU TOME C

A

B

C

D

E

TABLE DES AUTEURS DU TOME VIIIC

TABLE DES PLANCHES HORS TEXTE